


Patrimonialização das tradições gastronômicas de São Bartolomeu, Minas Gerais, como fomento ao turismo e à identidade cultural

Virgínia Arlinda da Silva Cardoso


Doutoranda em Economia Doméstica – Universidade Federal de Viçosa (UFV),
Viçosa, Minas Gerais, Brasil

 <https://orcid.org/0000-0002-6817-0183>

E-mail: virginia@ufop.edu.br

Rita de Cássia Pereira Farias

Universidade Federal de Viçosa (UFV), Viçosa, Minas Gerais, Brasil

 <https://orcid.org/0000-0002-8108-5370>

E-mail: farias.rcp@gmail.com

Resumo: Este estudo explora a dimensão dos hábitos alimentares tradicionais. Buscou-se compreender os processos que envolvem a produção e a comercialização de doces no distrito de São Bartolomeu – Minas Gerais e como essas atividades congregam as realidades rurais e urbanas. Os dados revelaram que a produção artesanal de doces reúne um saber típico, transmitido por gerações, envolvendo processos de interação entre o rural e o urbano por meio do crescente turismo cultural na região. Os moradores do distrito atuam ativamente na organização e realização dos eventos tradicionais que recebem centenas de turistas, tornando-se meios de interação, transmissão de saberes e trocas culturais. Neste sentido, o rural e o urbano se apresentam como universos complementares pois, no rural contemporâneo ocorre a reorganização do espaço social e simbólico de seus habitantes, contribuindo para seu reconhecimento como espaço em que o patrimônio cultural pode ser, além de valorizado e preservado, também saboreado.

Palavras-chave: Cultura; Tradição; Culinária; Patrimônio; Doces.

Patrimonialization of the gastronomic traditions of São Bartolomeu, Minas Gerais, as a promotion of tourism and cultural identity

Abstract: This study explores the dimension of traditional eating habits. We sought to understand the processes involving the production and marketing of sweets in the district of São Bartolomeu – Minas Gerais and how these activities bring together rural and urban realities. The data revealed that the artisan production of sweets gathers a typical knowledge, transmitted by generations, involving processes of interaction between the rural and the urban through the growing cultural tourism in the region. District residents are actively involved in organizing and hosting traditional events that receive hundreds of tourists, becoming a means of interaction, knowledge transmission and cultural exchanges. In this sense, the rural and the urban are presented as complementary universes, because in the contemporary rural there is the reorganization of the social and symbolic space of its population, contributing to its recognition as a space in which cultural heritage can be, besides being valued and preserved, also savored.

Keywords: Culture; Tradition; Cuisine; Heritage; Sweets.

Texto recebido em: 30/11/2019

Texto aprovado em: 10/11/2020

Introdução

A alimentação, além de ser algo vital ao desenvolvimento do ser humano em sua constituição biológica, envolve aspectos sociais e simbólicos que a tornam um campo de estudo rico e versátil para o meio acadêmico, abarcando diversas abordagens disciplinares (MINTZ, 2001).

O estudo da alimentação humana permite desvendar, a partir da análise das práticas cotidianas; significados, valores e representações dos diferentes grupos sociais demonstrando a amplitude e a multidisciplinaridade do tema (FLANDRIN; MONTANARI, 2011). Neste sentido, é verossímil elencar algumas áreas com maior expressividade, como a cultura gastronômica, as tradições alimentares e a comida enquanto lugar de memória social, por serem marcadas pelos contextos socioeconômicos e tecnológicos nos quais se inserem; além de se constituírem em um “exercício do *habitus*”¹ do grupo e uma forma de reprodução social (BOURDIEU, 1983).

Para Franco *et al.* (2019), o ato de comer ultrapassa o fator biológico e fisiológico, sendo constituído por diversos outros elementos, incluindo o valor simbólico, a expressão cultural que está por trás de todos os ingredientes e o sabor da comida. Além das combinações de ingredientes e técnicas, o ato de comer está associado às representações, crenças e práticas que expressam a cultura (ELIAS, 2009).

Diez-Garcia (1994), afirma que as práticas alimentares vão desde os procedimentos relacionados à preparação do alimento até seu consumo propriamente dito, expressando a subjetividade veiculada, a identidade cultural, a condição social, a religião, a memória familiar e a época na qual os seres humanos vivenciam essa experiência. Essas características são inerentes aos alimentos tradicionais que, de acordo com Zuin e Zuin (2008), são os produtos com história e integram tanto um lugar quanto uma cultura, sendo produzidos de modo artesanal, com matéria prima local, e comercializados, preservando as suas características específicas.

No Brasil, os alimentos tradicionais são importantes veículos de desenvolvimento econômico de pequenas localidades, sendo o processo artesanal de produção culinária muito explorado pelo turismo cultural, principalmente em municípios onde a patrimonialização da culinária típica se faz presente. É o caso de

Minas Gerais, onde são inúmeros os locais onde a principal fonte de renda reside em atividades patrimonializadas, principalmente aquelas referentes ao patrimônio imaterial, que abarca as festas, celebrações e as tradições culinárias (ABDALA, 2007).

Para Piuzana *et al.* (2011), o surgimento da cozinha de Minas Gerais está ligada aos primeiros povoados que deram origem às cidades de Mariana, Ouro Preto e Sabará onde os portugueses procuravam adaptar suas receitas originais aos insumos da terra, incluindo alimentos como milho e mandioca, as carnes de porco e galinha e, desta forma, criavam pratos com características singulares.

A cultura gastronômica de Minas Gerais é conhecida em diversas partes do mundo, haja vista sua tradição e cuidado no preparo dos alimentos (BARBOSA; COLLAÇO, 2018). Para Abdala (2018), as culturas e tradições mineiras perpassam a cozinha, que representa a pluralidade e a identidade coletiva do estado, bem como uma forma de preservação do patrimônio cultural e do reconhecimento e documentação das tradições locais. Atrelado a isso, as tradições culinárias mineiras fazem parte de uma intensa rede política que se empenhou em criar o mito da mineiridade, onde todas as pessoas do estado estariam conectadas a características comuns associadas à culinária típica e à hospitalidade. A autora destaca que a culinária mineira é caracterizada pelo preparo dos alimentos por meio de “processos lentos, longos e ritualizados” (ABDALA, 2018, p.190), que visam, além de conquistar os turistas, criar um segmento de mercado capaz de alavancar o desenvolvimento econômico do Estado.

A cidade de Ouro Preto, situada no centro do estado de Minas Gerais, guarda um forte apego às tradições, sejam gastronômicas, religiosas ou arquitetônicas, o que rendeu a ela o título de patrimônio cultural mundial, por preservar e difundir seu patrimônio cultural e manter viva a história do Brasil. Segundo Silva (2016), a ação patrimonial sobre a alimentação implica em uma leitura de sua excepcionalidade, haja vista que um item alimentar passa a ser entendido como objeto simbólico² capaz de representar culturalmente um grupo, como o que acontece no distrito de São Bartolomeu em Ouro Preto-MG. Nesse local, a patrimonialização dos doces gerou grande visibilidade, contribuindo para o desenvolvimento local e uma forma de congregar aspectos rurais e urbanos através do fluxo turístico que ocorre na localidade, principalmente pelos eventos gastronômicos.

Assim, o presente estudo trata das tradições culinárias ouropretanas como forma de contrapor o processo homogeneizador instaurado pela globalização, primando pela valorização e transmissão do patrimônio gastronômico e à transmissão geracional do saber fazer culinário. A pesquisa centra-se na produção artesanal e comercialização dos doces de São Bartolomeu, distrito de Ouro Preto-MG, que foram tombados como patrimônio imaterial da região. A escolha por São Bartolomeu se deu por suas peculiaridades gastronômicas e sua carga histórica de transmissão geracional do saber fazer culinário. Buscou-se compreender os processos que envolvem a produção e a comercialização de doces no distrito, desvelando como esses processos contribuem para o desenvolvimento rural local, através do fluxo turístico, destacando como esse desenvolvimento atua na valorização da cultura, das tradições e da história da região.

A emergência da cultura gastronômica tradicional

Para o filósofo Gerd Bornheim, a tradição é um conjunto de valores dentro dos quais os indivíduos se estabelecem, não se tratando apenas das formas de conhecimento ou das opiniões, “mas também da totalidade do comportamento humano” (BORNHEIM, 1997, p. 20). Assim, os indivíduos estariam situados na tradição, sendo ela um elemento constituinte da sua identidade. No entanto, é importante observar que a tradição, mesmo estabelecendo uma sensação de constância e permanência, também sofre alterações compatíveis com as dinâmicas culturais dos grupos aos quais pertence (GIMENES MINASSE, 2013).

Para Giddens (1997), a tradição é entendida como um conjunto de práticas, rituais ou simbólicas, que suscitam valores e normas de comportamento através da repetição. Mauss (1971), destaca que a tradição é uma forma de transmissão de símbolos e valores de uma cultura a outra, indicando um processo de continuidade ao ser passada das gerações mais velhas para as mais novas, sendo os mais velhos percebidos como antepassados imediatos.

Neste sentido, a tradição gastronômica reflete um saber-fazer transmitido entre as gerações, cujos significados podem ser alterados ou adaptados, sem que sejam perdidas suas características e conteúdo que garantam seu reconhecimento. Deste modo, uma tradição gastronômica pode ser objeto de consumo enquanto alimento para saciar a fome, mas também de consumo simbólico, quando apreciada

por seus valores socialmente atribuídos ou das relações que podem ser experimentadas. Ela se mantém como tradição culinária por se tratar de uma iguaria que é degustada e preparada por gerações e que possui um vínculo com um contexto cultural maior, por meio da criação de uma conexão memorial a partir da degustação dos pratos típicos (DUTRA, 2012).

A culinária de Minas Gerais, além de tradicional, é ampla e diversificada. O cardápio farto em ingredientes como couve, fubá, linguiça, frango, quiabo, costela, mandioca, jiló, carne de porco, tutu, torresmo e ora-pro-nóbis caracterizam-na (ABDALA, 2006). Segundo Castro e Olsen (2019), a cozinha sempre foi o centro da casa em Minas Gerais e nela podia-se encontrar o fogão a lenha, outro símbolo cultural e característico dessa culinária e que confere um sabor especial e inigualável aos pratos mineiros. Assim, a cozinha mineira, mais do que um marcador identitário das práticas culturais do estado, representa a afetividade transfigurada nos pratos, nos biscoitos da vovó, nos almoços de domingo na casa dos pais, no café entre irmãos. São tradições alimentares que buscam aproximar as pessoas e transmitir afeto àqueles que delas participam. Para Guimarães (2013), essa conexão da comida com as relações emocionais ocorridas através do tempo pode ser entendida como cozinha afetiva:

cozinha afetiva é uma conexão criada entre o gosto de um, partilhado e apreendido de maneira especialmente aprazível por outrem, diante do que se prepara à cozinha. (...) Uma elaboração prazerosa, concatenada pelos cinco sentidos que nos colocam como presença no mundo, nos fazendo acessar sinestésias de uma situação espaço-temporal existente ou não, mas sempre recobrando a sensação de pertencimento e familiaridade (GUIMARÃES, 2013, p. 12).

Relacionando a ideia das tradições com a cozinha afetiva, podemos entender como essas duas vertentes tem efeito na crescente valorização da culinária regional, resultado de um processo de retorno às tradições e memórias, ao saber fazer e ao cuidado e diferenciação dos pratos, contrastando com a cultura global de produção industrial, que apresenta crescente desconfiança nos consumidores destes produtos (HERNÁNDEZ, 2005).

Conforme salientam Zuin e Zuin (2008), os alimentos tradicionais estiveram sempre presentes nas diferentes culturas e disponíveis aos consumidores. Porém, sua importância como fonte de cultura e história não era reconhecida, dado que seu preparo e consumo eram realizados, na maioria das vezes, nas localidades rurais e consumidos pelas famílias e/ou consumidores locais. Esses atributos os

estigmatizavam, fazendo com que fossem descritos como símbolos do atraso de uma região (SOEIRO, 2008).

Recentemente surgiu o interesse por esse tipo de alimentação como vínculo afetivo, de transmissão de saberes e sabores e de resgate das técnicas de produção e consumo que haviam sido esquecidas. Flandrin e Montanari (2011), destacam que, atualmente, as cozinhas regionais, como a mineira, tornaram-se valores enobrecidos, essenciais e prestigiosos; muito diferente da ideia de “comida de pobre”, mostrada por Aguiar (2018), quando a culinária típica, também conhecida como “culinária de quintal” não era valorizada e, muitas vezes, até motivo de vergonha por parte daqueles que dela se serviam.

A desvalorização da culinária típica é, segundo Stropasolas (2013), resultado de concepções duais e reducionistas como aquelas estabelecidas entre o rural e o urbano ou entre a tradição e a modernidade. Segundo o autor tais dualismos inferiorizam e estigmatizam principalmente as populações rurais, que são associadas constantemente ao tradicional e este ao passado retrógrado, em oposição ao urbano, moderno e inovador.

Para Renk e Savoldi (2008) houve uma transformação do estigma da comida da roça em emblema, devido à capacidade dos grupos em usar valorativamente essa categoria de identificação. Os autores asseveram que o enaltecimento da diferença e a preservação da identidade cultural fizeram com que o status da culinária típica se modificasse, deixando de pertencer a uma temática saudosista e retrógrada, e conquistando um lugar importante na realidade turística e cultural.

Fenômenos como a globalização e urbanização propiciaram uma homogeneização progressiva da alimentação (GIDDENS, 2013), tornando-a massificada. Neste sentido, os desenvolvimentos tecnológicos da indústria alimentar confundiram a dupla função identificadora da culinária: a identificação do alimento e a construção da identidade do sujeito. Segundo Hernández (2005), as tecnologias alimentares incitaram a desconfiança dos consumidores devido ao fato da tecnologia estar mais a serviço dos produtores, transportadores e vendedores do que dos consumidores.

Atualmente, a artificialidade da alimentação suscita problemas para o consumidor, além de gerar queixas dos profissionais da área da gastronomia relacionadas à perda de identidade das cozinhas e abandono dos pratos tradicionais. Contudo, a partir da consciência dessa artificialidade, foram empreendidas formas de resgate de produtos locais artesanais e dos pratos

tradicionais. Hernández salienta que a “progressiva homogeneização e a globalização alimentares é que provocam, precisamente, uma certa 'nostalgia' relativa aos modos de se alimentar, aos pratos que desapareceram, suscitando o interesse pelo regresso às fontes dos patrimônios culturais” (HERNÁNDEZ, 2005, p. 138).

A ascensão dos produtos tradicionais é também consequência da procura dos consumidores por alimentos saborosos, saudáveis, naturais e que tenham origem conhecida, contrastando com a comida produzida em grande escala, que não possui esses atributos. Mariot (2002), afirma que existem estudos indicando a disponibilidade de muitos consumidores em pagar mais pelos produtos tradicionais, em relação a um similar industrializado. Além disso, os consumidores buscam neste tipo de alimento atributos cognitivos que os remetam às suas lembranças afetivas, às histórias e memórias familiares, com vistas ao encontro de uma identidade perdida (ZUIN; ZUIN, 2008).

Gimenes Minasse (2013), salienta que as comidas típicas podem ser entendidas enquanto elementos integrantes da gastronomia regional que emergem em um contexto histórico cultural, seja pela associação com práticas culturais e vinculação com determinadas celebrações. Em função desses aspectos, esses alimentos podem ser consumidos simbolicamente, a partir das vivências e experiências individuais de cada consumidor, representando uma coletividade e fazendo parte de um discurso que visa o reconhecimento do produto, na medida em que informa sobre o grupo ao qual ele pertence.

Maciel (2004), aborda a questão dos pratos típicos dentro de um contexto de significação. Destaca que esses pratos são fruto de relações sociais e objeto de negociações, relacionando-se com as vivências do conjunto de indivíduos e podem, assim, serem vistos como marcas exteriores de distinção, sintetizadores de ideias, imagens e representações. Tais elementos constituem uma “cozinha emblemática, servindo para expressar identidades, sejam elas nacionais, regionais ou locais” (p. 220). Com isso, observa-se que o ressurgimento de pratos típicos, mais do que representantes de uma cozinha regional, acabam por serem associados a determinados grupos que passam também a representá-los.

A relação imediata que se estabelece entre o churrasco e o gaúcho, entre o pão de queijo e o mineiro e entre o acarajé e o baiano são exemplos deste processo, fruto de um reconhecimento sustentado pelo grupo e que é também reconhecível pelos demais. Essa associação que se estabelece entre a comida e o local onde é

produzida cria uma marca para a cidade, no sentido de caracterizá-la e também representá-la, podendo ser utilizada, inclusive, como uma forma de diferenciação de um destino turístico em relação aos seus concorrentes e dando origem a uma tradição gastronômica específica do local (CASCUDO, 2016).

Esse tipo de associação é muito visada pela patrimonialização das tradições regionais e ocorre de forma análoga em várias regiões do Brasil, onde o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) já registrou como patrimônio imaterial o Ofício das Paneleiras de Goiabeiras, no Espírito Santo; o Ofício das Baianas do Acarajé, na Bahia; bem como acontece com o queijos tradicionais de Minas Gerais, como o queijo Canastra, da serra da Canastra, e o queijo do Serro, na Serra do Espinhaço (SEVERINO, 2011).

Esse diferencial que acontece com o queijo de Minas é importante não só para os mineiros, mas também para todos os brasileiros, visto que, em meio à diversidade do país, se reconhece o queijo minas como patrimônio. A preservação da qualidade do produto faz desse queijo uma comida única, com história e memória. Igualmente acontece com a goiabada cascão de São Bartolomeu que, através da patrimonialização, rompeu fronteiras e passou a ser reconhecida como elemento identitário, formando com o queijo minas a famosa dupla “Romeu e Julieta³” que tanto agrada ao paladar dos turistas e consumidores locais.

Simbolismos e memórias de São Bartolomeu: o contexto do caso estudado

São Bartolomeu é um dos mais antigos distritos da cidade de Ouro Preto/MG e se localiza no coração do Vale do Rio das Velhas. Seu território abrange vasta extensão em torno das nascentes desse rio. A região onde se localiza o distrito foi descoberta por uma das bandeiras de Fernão Dias, por volta de 1674, quando os aventureiros do ouro adentraram o interior de Minas Gerais (BOHRER, 2018).

Como acontece com vários arraiais mineiros, São Bartolomeu teve sua origem e expansão ligadas à necessidade de enfrentar a escassez de alimentos que castigava a região garimpeira no final do século XVII. No início do século XVIII a região já era reconhecida como um ponto estratégico para a atividade mineradora (BOHRER, 2018).

O distrito se configura como importante testemunho da arte barroca no estilo nacional-português presente nas suas construções religiosas e nos casarios antigos.

Relatos históricos afirmam que Mestre Ataíde, maior expoente da pintura barroca mineira e brasileira, chegou a residir no distrito de São Bartolomeu em fins do século XVIII, sendo atribuída a ele a decoração do forro da igreja matriz. Ao conjunto arquitetônico local somam-se outras raridades do século XVIII e XIX, como os oratórios públicos, inseridos nas construções de algumas casas. A preservação desse acervo resultou no tombamento do núcleo histórico do distrito, incluindo seu casario e as igrejas e capelas, representantes do fervor religioso local (BARCALA, 2014).

Juntamente com a tradição religiosa, a tradição da produção artesanal de doces também é patrimônio local. A produção desses doces se desenvolveu no distrito em consequência do declínio da atividade mineradora e consequentemente do comércio. Com o fim do ciclo do ouro, a população local, como forma de garantir sua sobrevivência, passou a dedicar-se à agricultura de subsistência e à produção artesanal de queijos, sendo seu consumo associado aos doces e se configurando como marca sólida da identidade cultural mineira. De acordo com Beluzzo (2017), as tradições, os costumes alimentares e os produtos da terra, conferem especificidades às culinárias regionais, expressas nos hábitos alimentares, nas receitas e nos sabores locais.

A culinária tradicional pode ser vista como patrimônio cultural posto que este, segundo Canclini (2003), abarca tudo aquilo que um conjunto social considera como cultura própria, que sustenta sua identidade e o diferencia de outros grupos. A culinária enquanto patrimônio expressa valores compartilhados por um grupo e pode ser entendida enquanto um meio de convivência social construída no cotidiano.

Recentemente, o distrito de São Bartolomeu passou a ser destino do turismo cultural e ecológico, devido ao seu rico patrimônio histórico⁴, áreas de preservação ambiental e produção e comercialização tradicional de doces. O primeiro registro sobre essa produção data dos anos de 1817 e 1822, proveniente de viajantes estrangeiros no local. Assim, a produção artesanal de doces já remonta mais de dois séculos de existência, tendo a sua história entrelaçada à história da localidade. Esse fato que nos remete ao conceito de alimento-memória proposto por Santos (2004), ao defini-lo como guloseima que, ao ser consumida, conduz o comensal a uma experiência nostálgica e uma ligação com conteúdo simbólico que pode estar associado tanto à memória individual quanto à memória coletiva.

Ascensão do saber-fazer patrimonializado

A gastronomia se configura enquanto manifestação cultural de grande importância na atualidade. Entendida como um símbolo cultural, veículo de memória e, também de identidade, a gastronomia se destaca a partir do entendimento de que por meio do alimento, herdamos os costumes, as tradições e a cultura de diferentes povos e nações.

Abreu e Chagas (2009), mostram que o patrimônio cultural de uma região não é formado apenas por manifestações materiais como os monumentos, documentos, lugares históricos, e obras de arte. Ele é também composto por manifestações simbólicas típicas de um grupo ou cultura.

A arena do patrimônio cultural no Brasil está vivendo um momento novo. Se durante décadas predominou um tipo de atuação preservacionista voltado prioritariamente para o tombamento dos chamados bens de pedra e cal – igrejas, fortes, pontes, chafarizes, (...) a aprovação do Decreto 3.551, de 4 de agosto de 2000, que instituiu o inventário e o registro do patrimônio cultural imaterial ou intangível, (...) um novo conceito de patrimônio cultural, contribuindo social e politicamente para a construção de um acervo amplo e diversificado de expressões culturais em diferentes áreas: línguas, festas, rituais, danças, lendas, mitos, músicas, saberes, técnicas e fazeres diversificados (ABREU; CHAGAS, 2009 p. 13).

Segundo Mançanares (2015, p. 109), “Minas Gerais é um Estado emblemático no percurso das políticas patrimoniais do país”. Já em 1920, foi responsável pela primeira inspetoria regional de monumentos, na década de 1970 foi criado o Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico (IEPHA/MG) e na década de 1990 foi elaborada pelo Estado a Lei 12.040 destinada à orientação quanto à adoção de políticas municipais voltadas para o patrimônio. Sobre a preservação desse patrimônio cultural, o artigo 163 discorre sobre sua promoção e proteção através de instrumentos, como o inventário, o tombamento e o registro.

Fato evidenciado a partir da patrimonialização dos sabores e saberes da culinária mineira pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN)⁵, atribuindo a ela lugar de destaque no cenário nacional, evidenciando os traços característicos de sua população de servir mesas fartas, receber bem e ofertar alimentos saborosos e impregnados de tradição e autenticidade. Como ressalta Pereira (2015, p. 12):

A culinária mineira é variada e saborosa. Tem como base a tríade feijão, angú e couve, sendo seus ingredientes frutos de uma agricultura e pecuária de base familiar. Seus costumes foram passados de geração em geração e, na cidade de Ouro Preto, ainda é comum (...) uma cozinha espaçosa e aconchegante, tendo em destaque o fogão a lenha. É nesse local que a tradicional culinária ouropretana se propaga e é de onde saem os deliciosos pratos típicos feitos pelas mãos de habilidosas cozinheiras e que encantam familiares, amigos e visitantes.

Na cidade de Ouro Preto existe o Tombamento para a proteção de bens de natureza material e o Registro para a proteção de bens de natureza imaterial. O Tombamento foi disciplinado pela Lei n. 17/2002 de 26 de abril de 2002, que foi alterada pela Lei n. 321 de 15 de março de 2007 e, posteriormente, regulamentado pelo Decreto n. 59/2005. Essa Lei criou dois Livros do Tombo: 1) Bens Arqueológicos, Paleológicos, Etnográficos e Paisagísticos, 2) Bens Históricos, Artísticos e Arquitetônicos. Já o Registro foi instituído como mecanismo de proteção no artigo 165 da Lei Orgânica e disciplinado pela Lei Nº 17/2002 de 26 de abril de 2002, estabelecendo o Livro de Registro de Saberes e Celebrações. Além das referidas leis, o município coloca a produção de inventários como um instrumento de proteção e promoção de seu patrimônio. Embora de uma forma mais sintética que os Dossiês de Tombamento e Registro, o inventário reúne importantes dados relativos aos bens e manifestações culturais (MANÇANARES, 2015).

As tradições culinárias ouropretanas que foram patrimonializadas se encontram inscritas no Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial, especificamente no livro de registro dos saberes e modos de fazer enraizados no cotidiano das comunidades. Essas ações de salvaguarda denotam a relevância dessas tradições para a memória, identidade e formação da sociedade local. Por esta razão, o alimento se constitui enquanto um artefato da história e um ato social relacionado aos usos e costumes de uma determinada cultura que, por meio do turismo, ganha visibilidade e atrai o interesse de pessoas que possuem culturas diferenciadas.

A cidade de Ouro Preto congrega essas duas vertentes, sendo muito procurada pelos turistas, não só pela variada e saborosa comida apresentada por seus pratos típicos, mas também pelo seu inestimável acervo arquitetônico colonial. Ela é uma das poucas cidades que congregam tão bem esses dois aspectos, uma vez que tanto o seu casario⁶ quanto seus pratos típicos foram tombados como patrimônios culturais materiais e imateriais.

Tais características são fortemente percebidas nos produtores artesanais de São Bartolomeu devido, em grande parte, às suas raízes rurais e de produção artesanal dos alimentos. Por meio da ADAF (Associação de Doceiros e Agricultores Familiares de São Bartolomeu), os produtores se organizaram e se destacaram na região por seus produtos típicos, principalmente os doces, que congregam e conservam tanto a história, quanto a memória local.

Diante das características peculiares e por fazer parte da cultura do distrito, a produção artesanal de doces foi levada ao reconhecimento, ganhando o registro de Bem Imaterial Municipal no Programa de Patrimônio Municipal de Ouro Preto, (Decreto nº 1096, de 15 de abril de 2008); em especial o doce de goiabada cascão, que teve o seu registro iniciado pelo Conselho Municipal de Preservação do Patrimônio Cultural e Natural de Ouro Preto (LOPES, 2019). Essa iniciativa representou uma importante conquista para os moradores da região pois aumentou a visibilidade do saber-fazer dos doces e dos produtos resultantes dessa prática histórica (BARCALA, 2014).

A produção de doces artesanais de São Bartolomeu foi o primeiro bem inventariado pelo programa municipal de patrimônio imaterial de Ouro Preto e se caracteriza por quatro elementos fundamentais. Ela é tradicional, artesanal, está associada ao modo de viver da comunidade local, sendo geradora de renda para a localidade e tem como produtor o núcleo familiar (BOHRER, 2018).

Segundo Silva (2016), a produção é tradicional porque o registro de sua produção já consta de mais de dois séculos, estando presente na história das famílias por mais de três gerações. Ela é artesanal pois, para a fabricação dos doces, são utilizados utensílios de fabricação própria e com materiais da região, como os tachos de cobre, as peneiras de taquara e ou cobre usadas para fazer a massa; a colher de pau para misturar o doce, além de ser utilizado o fogão à lenha. A produção é realizada pelo núcleo familiar, em que o pai recebeu o saber-fazer do pai ou do avô e o passa a todos os filhos homens, que desde a infância ajudam na produção, inicialmente nas tarefas mais leves, como a colheita e limpeza das frutas e futuramente na produção do doce ao tacho.

O elemento masculino da produção é justificado pela comunidade local como necessário, devido à maior força física dos homens, uma vez que o doce, próximo ao ponto de corte, torna-se pesado e forma uma liga resistente e pesada de se manusear. Essa característica, embora seja ainda majoritária, não é mais única. Com a morte dos maridos e vendo-se na necessidade de prosseguir com a produção

para a sobrevivência, várias mulheres passaram a fazer o doce e continuam transmitindo o saber-fazer para os filhos, mantendo o caráter familiar da produção, que raramente emprega terceiros (SILVA, 2016).

O cultivo de frutas, pela própria família, destina-se em grande parte à produção de doces, como goiaba, laranja, mamão, pêssego, cidra, jabuticaba e figo. Assim os doces em pasta, compotas, frutas desidratadas, geleias e até mesmo vinho e licor compreendem o universo de produtos que são fabricados na localidade. Com o advento da patrimonialização desse saber-fazer foi criado também um selo identificador dos produtos, sendo utilizados em suas embalagens.

Para divulgar a identidade cultural e agregar valor aos produtos, os doces produzidos em São Bartolomeu eram embalados em caixotes de madeira e forrados com folhas de bananeira. No entanto, recentemente os produtores incorporaram a utilização do papel celofane para embalar os doces de corte, a fim de atender às exigências de comercialização relativas à embalagem e armazenamento. Além do papel celofane, são usados como embalagens potes de vidro e/ou plástico, garrafas, saquinhos, cestas e caixas que são usadas para montagem de kits temáticos para serem comercializados épocas festivas como natal, páscoa e outras ocasiões (BARCALA, 2014).

O uso de materiais modernos em produtos tradicionais, como os usados nos doces de São Bartolomeu, remete à ideia de Hernández (2005), quando destaca que a gastronomia tradicional incorpora táticas de mercado para agregar valor monetário aos produtos, que inicialmente eram usados apenas para o consumo das famílias. Para fomentar a comercialização no mercado e nos eventos turísticos que ocorrem na região, os produtores adaptaram as técnicas de produção e armazenamento dos produtos às técnicas vigentes na atualidade, em termos de manipulação, embalagem e transporte desses alimentos.

Turismo cultural: festas e sabores de São Bartolomeu

O turismo é uma importante atividade econômica do município de Ouro Preto-MG, que é indutor de turistas do Brasil e do mundo e tem relevância histórica e cultural. A tipicidade gastronômica regional, quando utilizada pela atividade turística, contribui para maior divulgação dos usos e costumes locais e, portanto, da cultura das regiões onde se desenvolve o turismo. A atividade turística, segundo

Gimenes (2009), se vale das tradições locais como estratégia de valorização da culinária como manifestação cultural, bem como vetor de desenvolvimento socioeconômico e cultural de um destino, ao propiciar a divulgação das manifestações culturais típicas.

A qualidade dos pratos que congregam a simplicidade e o feitiço familiar, aliados aos temperos, ressaltam a importância desse tipo de comida, valorizando suas características e despertando o interesse dos turistas; uma contramare ao crescimento e difusão das comidas rápidas que invadiram os restaurantes, supermercados e as próprias residências e que massificaram o paladar, o preparo e o consumo desses alimentos (PECCINI, 2013). Assim a valorização e o resgate das comidas com seus saberes e sabores vêm se tornando cada dia mais essencial para a valorização do turismo cultural brasileiro. A partir das diferentes funções atribuídas aos alimentos, o turismo gastronômico amplia suas possibilidades de reconhecimento (CARNEIRO, 2003).

Segundo Zuin e Zuin (2008), a gastronomia e os empreendimentos a ela relacionados são indispensáveis para a permanência do turista. Além de funcionar como agregadores de valor a outros serviços turísticos, como meios de hospedagem, transporte e eventos. Esses serviços, além de constituírem fontes de renda para as localidades onde acontecem, funcionam também como meio de inclusão e de interesse pelas cidades; gerando um apego ao lugar a partir da degustação de um prato típico. Assim, diversas cidades são conhecidas muito mais por sua gastronomia, em detrimento de suas construções arquitetônicas, como mostrado por Delabrida e Carvalho:

As pessoas buscam novas oportunidades de conhecimentos, agregados a novos sabores, vivenciando a cultura e a gastronomia com o intuito de conhecer determinado local. Dessa forma, a gastronomia tem influenciado, de maneira significativa, em alguns países, a escolha do destino turístico. Por exemplo, na França, pela tradição de queijos e vinhos; o México por seus temperos marcantes; o Chile por suas diversas vinícolas; a China pelo exotismo; Portugal pela tradição do azeite e pescado (DELABRIDA; CARVALHO, 2018, p. 74).

Para Gândara (2009, p. 181), “o turismo gastronômico pode ser operacionalizado a partir de atrativos como a culinária regional, eventos gastronômicos (...) bem como roteiros, rotas e circuitos gastronômicos”. Ou seja, a

gastronomia e suas atividades relacionadas tornaram-se uma peça fundamental dentro da atividade turística. Assim, Gimenes destaca que a gastronomia:

merece destaque não apenas por constituir um bem cultural que deve ser valorizado como os demais, mas principalmente — aqui sob a ótica do turismo — por proporcionar um importante ponto de contato do turista com a realidade visitada, proporcionando, no sentido figurado e literal, uma degustação de ritos, valores e tradições locais (GIMENES, 2006, p. 12).

As comidas locais se destacam a partir de alguma especificidade, seja ela a combinação de ingredientes, técnicas de preparo ou serviço, que sobrevivem ao passar dos tempos. Mesmo sendo muitas vezes adaptadas e ressignificadas, continuam preservando seus aspectos identitários, passíveis de serem reconhecidos. A culinária com seus pratos típicos se liga à história, à memória e ao contexto cultural de um determinado grupo, constituindo uma tradição que se torna símbolo de sua identidade (MACIEL, 2004). Em Minas Gerais, conforme destaca Frieiro (1982, p. 220), “o tutu de feijão com torresmos, o lombo de porco assado com couve e a galinha ao molho pardo com angu e quiabo, mesmo sem serem exclusivos da região, são pratos considerados mineiros”, pela forma diferenciada com que são preparados.

Em regiões históricas que preservam o patrimônio cultural, existem inúmeras famílias que preservam os costumes culinários tradicionais por meio da transmissão intergeracional das receitas de que são detentoras. Abdala (2007), ao estudar o povo mineiro, percebeu que a realidade supracitada é muito explorada pelo turismo cultural, principalmente pelos eventos gastronômicos. A autora sinaliza que as manifestações que mais se destacam no cenário mineiro são aquelas ligadas às festividades religiosas, que congregam a grande devoção católica do estado juntamente com a oferta de comidas e bebidas, prática recorrente no universo mineiro e que se vincula à tradição de hospitalidade, fartura e partilha de alimentos.

A hospitalidade mineira, segundo Silva e Brusadin (2016), é reconhecida nacional e internacionalmente. Os mineiros são dotados de características de acolhimento que lhes confere o título de população afável e hospitaleira. Tais características são acentuadas também na realidade estudada, onde as festividades são marcadas pela presença da religiosidade, da oferta de alimentos e bebidas locais, como os doces artesanais e as comidas típicas da região, bem como pela

inegável afabilidade no trato com os turistas. Em São Bartolomeu são realizadas duas festas típicas que fomentam o turismo cultural e promovem a comercialização dos doces artesanais, são elas a Festa da Goiaba e o Encontro de Tradições Culinárias, eventos que acontecem todos os anos.

A festa da Goiaba acontece no mês de abril de cada ano, período relativo ao final da colheita dos frutos e, no decorrer das suas vinte e duas sucessivas edições, se tornou um fator de agregação e mobilização da comunidade. A organização e realização está a cargo da Associação dos Doceiros e Agricultores Familiares de São Bartolomeu (ADAF), que reúne diversas atividades culturais, tais como música (shows de artistas locais), teatro, gastronomia (oficina de culinária e produção ao vivo da goiabada cascão), caminhada ecológica, feira de exposição de doces e artesanato local, além da tradicional degustação de doces oferecida pelos doceiros, incluindo a goiabada quentinha saindo do tacho (SILVA, 2016).

Os produtores expõem seus produtos e os vendem ao público, composto em sua maioria por turistas de outras localidades que visitam a região e buscam atrativos que se diferem de sua realidade cotidiana. A festa congrega o saber fazer tradicional dos doces com a forma simples e artesanal de sua comercialização. Nesse evento os turistas estabelecem um contato íntimo com os produtores, podendo participar da produção, embalagem e degustação dos produtos.

O evento que comemora a produção através da arte e da reunião de todos, com valorização deste saber, agrega aspectos econômicos, culturais/identitários e de lazer, possibilitando valorizar a identidade e a cultura local, manter viva a tradição familiar de fabricação de doces. Em termos econômicos, a festa confere visibilidade aos produtos alimentícios que servem de sustento de várias famílias e fomento à economia local. Adicionalmente, as festividades promovem lazer e diversão para a população que possui poucas oportunidades recreativas.

Segundo Gimenes Minasse, o conjunto de saberes-fazeres envolve ingredientes, técnicas e preparações culinárias representativos de uma comunidade, fruto de um processo de validação coletiva e contínua, sendo que essa construção da tradição atua como reforço da identidade local, se configurando em um processo que se retroalimenta. E “essas tradições que são preparadas e compartilhadas, sendo constantemente ressignificadas e recriadas a partir da própria dinâmica cultural do grupo social, justamente por demarcarem identidades, permitem inclusive uma conexão memorial a partir de sua degustação” (MINASSE, 2013, p. 39).

Outra festa típica que acontece no distrito de São Bartolomeu é o Encontro de Tradições Culinárias, que já está em sua quinta edição e busca resgatar ingredientes e receitas dos próprios moradores do distrito, valorizando a cultura gastronômica local. Inhame, mandioquinha, couve, queijo canastra, umbigo de banana, taioba e carne de porco formam a base dos pratos que são comercializados e saboreados nas barracas instaladas na rua principal. Durante três dias, o público participa votando no melhor prato do Encontro que é escolhido no último dia do evento, rendendo ao produtor um troféu e uma premiação em dinheiro.

Neste sentido, conforme destacam Triches e Schneider (2012), é no contexto das festas e na exposição das mesas e da alimentação festiva que se torna possível identificar as diferenças culturais, verificando como estas se integram por intermédio da culinária. Assim, as festas podem também ser concebidas como lugares de memória, durante as quais os grupos familiares cedem lugar à atuação dos cozinheiros, guardiões da memória, paralelamente à inicialização dos membros mais novos à tradição alimentar da família.

Para Maldonado (2009), o turismo não deve competir com as atividades tradicionais que têm garantido a sobrevivência de muitos povos, mas ambas devem ser arquitetadas como um complemento da dinâmica econômica e ocupacional, visando a potencialização das atividades tradicionais que as comunidades dominam com maestria. Essa proposição pode ser vista nas festas culturais de São Bartolomeu, que unem o saber fazer tradicional de comidas típicas à dinamicidade do turismo gastronômico; reverberando em uma conexão simbiótica entre essas duas realidades que agrega valor tanto para quem produz e vende quanto para aquele que consome, buscando nestes produtos um elo com a simplicidade do rural e com a identidade mineira.

Maciel (2005), reflete acerca dessa conexão memorial e conclui que a ingestão desses alimentos gera uma nostalgia alimentar ao estabelecer uma vinculação emocional com todo um grupo social. A partir daí, entende-se por que nascem iniciativas de patrimonialização e proteção desses alimentos-signo, como destacado por Gimenes-Minasse (2015). Para o Poulain (2004), em um mundo em que a globalização nos expõe a novidades culinárias a todo instante, esse recurso agregador traz conforto perante o desconhecido e um porto seguro para quem consome os produtos com essas características.

Ferreira *et al.* (2016), propõem que em comunidades que passam por processos identitários frente à globalização, a memória possibilita acentuar o

sentimento de identidade comum. Neste sentido, o consumo de pratos típicos artesanais se liga intimamente à memória, devido ao fato de a comida atuar como um fio condutor do convívio humano que faz emergir as escolhas feitas pelos grupos sociais no passado e que pode assumir um caráter reivindicatório em diferenciados contextos sociais e históricos.

Segundo Abdala (2018), as experiências sensoriais proporcionadas pela culinária mineira contêm lembranças, histórias e momentos no tempo. Estas experiências abarcam memórias coletivas incorporadas pela experiência compartilhada através do turismo e pontos de identificação onde existe uma estreita relação entre sentidos e memória com experiências sensoriais de forma interdependente.

O rural e o urbano em São Bartolomeu: duas faces de uma mesma realidade

Nas produções teóricas, durante muito tempo, o rural e o urbano foram vistos de modo isolado ou oposto, sendo o rural relacionado ao meio natural, berço da agricultura e da vida social camponesa, diferente da cidade, considerada um meio técnico e artificial (WANDERLEY, 2003). Nessa dualidade, o espaço rural era tido como pouco desenvolvido, uma vez que, com a modernidade, o espaço urbano passou a ser visto como um local de progresso, avanço e civilização (SILVA, 2016).

Para Paulo (2013):

O rural e o urbano não são universos opostos mas, que se complementam, estabelecendo entre si uma relação diádica. Não se pode pensar, todavia, que esses sejam homogêneos, sendo uma das facetas da sua heterogeneidade, mesmo nos pequenos municípios, a representação de que a sua sede, denominada oficialmente de cidade, é o lugar do ‘moderno’, do ‘saber’, enquanto o rural fica nessa relação, como o lugar da tradição, sendo esta, entendida como ‘atraso’. (PAULO, 2013, s.p).

Vieiro e Silveira (2011, p. 258), mencionam que “as fronteiras entre o rural e o urbano tornaram-se, cada vez mais, tênues e difusas”. Graziano da Silva (1999), mostra que as transformações sucedidas no meio rural e as relações deste com o meio urbano fizeram com que a distância que existia entre essas duas realidades ficasse cada vez menor devido ao processo de globalização. Neste sentido, o ambiente rural tradicional deu origem a unidades sociais que buscavam uma

dinâmica social que reforçasse a identidade e o sentimento de pertencimento dessas comunidades, principalmente pela produção e comercialização de alimentos típicos.

A inserção do camponês na sociedade de mercado através da sua participação nas relações comerciais marca, por sua vez, o início de um rural moderno, cuja dinâmica é influenciada pelas demandas urbanas (ANDRADE; SILVA, 2020). Essas mudanças no meio rural provocam o despertar da cidade em relação ao campo, onde o tradicional não é substituído pelo moderno, mas é ressignificado. Neste sentido o campo identifica nessa relação uma oportunidade de negócio:

a demanda gerada a partir dessas necessidades deixou evidente que os recursos existentes dentro das propriedades, que até então estavam voltados para atender as necessidades do setor primário da economia, nas atividades de agricultura e pecuária, eram passíveis de aproveitamento turístico (FUCKS; SOUZA, 2010, p. 97).

O turismo rural, ou turismo cultural (ARAÚJO, 2010), é um segmento de grande importância para o Brasil propiciando desenvolvimento rural, agregando valor a produtos e serviços, resgatando e promovendo o patrimônio cultural da comunidade. Essa prática turística envolve atividades ao ar livre, vivência da vida no campo, gastronomia regional, artesanato e produtos, onde o visitante deixa de ser mero expectador, tendo a possibilidade de aprender sobre os processos de produção, sobre a cultura e, principalmente, interagir com esse ambiente. Ademais, o turismo cultural possui como estrutura a valorização dos aspectos tangíveis e intangíveis do patrimônio, da paisagem e da cultura no meio rural. Fato também destacado por Rodrigues:

O turismo no espaço rural (...) se destaca por ser uma atividade capaz de agregar valor e gerar renda para os produtores rurais e, até mesmo, para as localidades em que se situam as iniciativas que promovem o turismo nas áreas rurais. Também permite aos consumidores uma relação mais próxima com a localidade, experiências culturais, sensoriais e a possibilidade de acesso direto aos produtos, pois nesse contexto são eliminados os intermediários no processo de comercialização (RODRIGUES, 2016, p. 29).

Em destaque Zaneti e Schneider (2017), mostram que o boom gastronômico que vem ocorrendo na atualidade tem deflagrado uma relação cada vez mais estreita entre a gastronomia e o meio rural, que apresenta como característica marcante a crescente demanda e o uso de ingredientes locais, produzidos com

recursos que remetam a tradição, identidade e autenticidade, com vistas a promover o aumento das vendas dos agricultores, bem como criar novos espaços de valorização simbólica, de convivência e de comercialização entre os sujeitos envolvidos no processo. Assim, na atualidade, o turismo rural ganha destaque, com a proposta de melhoramento dos rendimentos de proprietários rurais, valorização dos modos de vida tradicionais, bem como o contato harmonioso com o ambiente rural (CARIOCA, 2019).

Nessa perspectiva, os sujeitos residentes no meio rural tornam-se empreendedores e prestadores de serviços turísticos, atuando também na conservação do patrimônio ambiental e cultural de sua região, como ocorre com a produção de doces no distrito de São Bartolomeu. Essa arte do saber-fazer doces da localidade, transmitida de geração em geração e patrimonializada pelo município, fez com que o distrito ganhasse visibilidade turística, principalmente através dos eventos gastronômicos (FORTES; CARVALHO, 2019).

Lopes (2019), destaca que é de interesse turístico conhecer, valorizar e utilizar-se dessas práticas culturais como atrativo para a viagem. Assim, todo o acervo culinário local, sua aparência e presença nos momentos festivos, na vida diária e nas práticas de lazer não podem ser considerados elementos sem importância ou frívolos da vida social. Diante desse contexto, o turismo cultural enquanto atrativo em São Bartolomeu se destaca enquanto elemento propulsor do turismo local, da preservação de sua cultura, do patrimônio local e do ambiente rural. Atrelado a isso, a produção de doces representa uma das principais fontes de renda dos moradores do distrito e da área rural.

A produção artesanal dos doces, já no início da sua fabricação, representava grande relevância para a economia local, implicando em um esforço para a organização da produção, sendo fundado em 1934, o sindicato de empregadores de São Bartolomeu, que teve papel central na organização e comercialização dos produtos, sendo amplamente aceito por toda a região. Esse fato rendeu ao distrito reconhecimento regional, nacional e até internacional devido ao comércio dos produtos para diferentes regiões, como o Rio de Janeiro, que é um grande consumidor (BARCALA, 2014).

Nas décadas seguintes, a produção oscilou entre altos e baixos. A partir dos anos 1990, a comunidade se adaptou às tendências turísticas promovendo eventos culinários, como a Festa da Goiaba e o Encontro de Tradições Culinárias, que congregam tanto a tradição e modernidade, quanto o rural e urbano, a partir das

trocas realizadas entre os produtores locais e os turistas que consomem os produtos ofertados nestes eventos. Ademais, a expansão do turismo cultural em toda a região possibilitou o crescimento da oferta turística local, que tem no doce de goiabada cascão o seu maior produto e bem cultural, que a cada dia é mais reconhecido e procurado pelos turistas (DELABRIA; CARVALHO, 2018).

Tais fatos corroboram as afirmações de Zuin e Zuin, (2008), quando destacam que os alimentos tradicionais deixaram de ser considerados símbolos do atraso socioeconômico e passaram a ser reconhecidos como elementos aptos a revitalizar a economia dos meios rurais. A procura por produtos tradicionais impulsiona o comércio e a disponibilidade dos consumidores a pagar mais por eles, o que legitima o argumento de que a tradição ajuda a vender mais e melhor. Nesse sentido, a comercialização desses produtos torna-se de basilar importância para a inserção do produtor rural no mercado.

A comercialização dos doces ocorre principalmente em feiras e festas da região, em estabelecimentos comerciais do município e cidades vizinhas. Dentro do próprio distrito a comercialização dos doces cresceu após o registro da produção como patrimônio imaterial do município, visto que houve maior divulgação da localidade. Parte dos doceiros utilizam em seus produtos o selo de identificação patrimonial, propiciando o fortalecimento da identidade dos produtos e ampliação da divulgação deles (LOPES, 2019).

O autor supracitado destaca que a patrimonialização apresenta duas vertentes quanto à questão econômica e comercial dos produtos, por um lado o fluxo de vendas da produção encontra-se estreitamente relacionada à manutenção dos produtos, sendo um fator de relevância para a comercialização. Por outro lado, a inflexibilidade imposta pela legislação sanitária, quanto à comercialização e circulação de produtos, dificulta a comercialização dos produtos em outros Estados.

A comercialização interna acontece por meio dos estabelecimentos comerciais de Ouro Preto que atendem grande fluxo de turistas nacionais e internacionais. A rede hoteleira e os restaurantes também participam dessa rede ao comprar os produtos para servir aos seus hóspedes e clientes. Ademais o público principal dos doces consiste nos consumidores locais e da região, bem como nos turistas que visitam o distrito, comprando-os nos pequenos comércios, bem como diretamente com os produtores.

Embora a comercialização dos doces represente significativo meio de aferição de renda para a população, entende-se que o turismo cultural é ainda intermitente,

se dividindo em períodos distintos: os finais de semana e as festas (da Goiaba e de Tradições Culinárias), pois são nestes que as dinâmicas e fluxos culturais e de pessoas entre o urbano e o rural e, entre o distrito e a sede, se intensificam em São Bartolomeu, enchendo a cidade de visitantes e de moradores de fim de semana, movimentando o turismo gastronômico. São nesses momentos que o consumo de comida típica e/ou tradicional se intensifica e os elementos simbólicos que compõem as relações urbano-rurais, moderno-tradicionais e entre “os de dentro” e “os de fora” e suas representações para os diferentes sujeitos se tornam mais evidentes.

Nazareth e Barbosa (2017), destacam que tais representações demonstram a mobilidade fronteiriça do distrito, que se cria e recria de acordo com as estratégias dos sujeitos, moradores e turistas. Assim, o ato de enxergar o distrito de São Bartolomeu como rural e/ou urbano parte de uma leitura interna e externa, em momentos específicos, e com organizações sociais muito próprias de cada população interessada.

Para Brandão (1989), a representatividade turística para os turistas que utilizam seus fins de semana para escutar “modas de viola”, comer comida típica em busca de outra temporalidade, mais preservada na cidade pequena e/ou no âmbito do campo, representam um movimento de resgate de um momento bucólico que a cidade grande e moderna não pode lhes proporcionar. O autor supracitado destaca ainda que é nas manifestações festivas que as fronteiras entre o público e o privado deixam de ser rígidas, congregando pares de opostos: dentro e fora, sagrado e profano, nativo e forasteiro, rural e urbano; através dos ritos e, principalmente, através da comida.

Considerações finais

O desenvolvimento de empreendimentos socioculturais no Estado de Minas Gerais associados ao turismo cultural cresce e se estabelece em diferentes regiões. A combinação entre as atividades turísticas e os modos de vida de famílias rurais comprova que essa estratégia é bastante favorável ao desenvolvimento local por evidenciar as potencialidades, muitas vezes subaproveitadas do meio rural.

Essas questões têm sido exploradas de maneira sustentável nesse ramo de atividade através de várias estratégias, como a criação de circuitos e de rotas

gastronômicas adequadas às tradições culturais e às condições naturais das regiões. Diversas modalidades do turismo rural se associam aos agricultores familiares de maneira inovadora e tendo como consequência a valorização e a preservação do patrimônio cultural presente nos meios rurais.

O modo de vida, os costumes e as técnicas de produção das famílias rurais passaram a despertar o interesse, tanto dos grandes centros urbanos quanto das cidades medianas e pequenas e, neste sentido, as tradições gastronômicas e culturais que poderiam cair no esquecimento, são resgatadas e valorizadas. Nessas regiões, o turismo tradicional de massa está sendo suplantado por uma nova forma de turismo mais privativo e hospitaleiro.

Nessa realidade, o turista tem um contato mais direto com as rotinas e os modos de vida das famílias rurais, podendo conhecer e apreciar seus hábitos, seus costumes e suas tradições. Assim, há o resgate da autoestima do homem do campo, devido ao incentivo e valorização da identidade cultural rural pela presença dos turistas urbanos, além de estimular a produção e o desenvolvimento local por meio da comercialização de produtos e serviços. Nesse sentido, as atividades assumem um papel proeminente na composição da renda das famílias rurais, podendo ser consideradas atividades táticas para o crescimento socioeconômico local.

Conclui-se que a integração do turismo rural com as tradições culinárias torna-se mais visível as formas de desenvolvimento sustentável à população rural. Neste sentido, verifica-se uma relação progressiva entre a cidade e o campo e desse modo, surge a necessidade de uma nova perspectiva acerca dessas realidades, na qual não se deve submeter o meio rural às necessidades dos centros urbanos, mas desenvolver ações que atendam a todos os envolvidos.

Tais constatações são pertinentes à realidade de São Bartolomeu, distrito de Ouro Preto-MG, uma vez que o rural e o urbano se relacionam de forma integradora, estabelecendo meios de interação entre as duas realidades e sendo promissora para ambas, haja vista a preservação da cultura tradicional de produção de doces do distrito. Ademais ela é entendida enquanto parte da história e memória do lugar, sendo apreciada pela população rural, que entende essa realidade como parte de sua história e pela população urbana que, a cada dia, busca maior ligação com as raízes históricas de seus antepassados.

Quando o turista vai ao campo ele procura encontrar uma realidade distinta da que ele vive diariamente. Por isso, o estilo e a cultura do campo, com seus costumes e tradições específicas regionais, devem manter suas peculiaridades, pois

é exatamente o modo de ser das famílias rurais, integradas ao meio ambiente e ao patrimônio rural, um dos maiores atrativos dessas regiões.

Os dados revelaram também que a produção artesanal de doces congrega um saber típico, que é transmitido ao longo das gerações, e envolve um processo de interação entre o rural e o urbano através do crescente turismo cultural na região. Mediante o calendário de festas ocorridas no distrito, grande parte dos moradores é acionado a atuar na organização e realização dos eventos, que recebem centenas de pessoas de variados lugares, tornando-se um meio de interação, transmissão de saberes típicos, incorporação de novas vivências e trocas culturais.

Neste sentido, o rural e o urbano podem ser entendidos como universos complementares pois, no mundo rural contemporâneo, ocorre a reorganização do espaço social e simbólico de seus habitantes, o que contribui para o reconhecimento do rural como espaço em que o patrimônio cultural pode ser não apenas valorizado e preservado, mas também saboreado.

Conclui-se também que o turismo cultural em São Bartolomeu promove a interação geracional pela preservação e transmissão das tradições culinárias dos mais velhos aos mais jovens; propicia a aquisição de renda pelas famílias a partir da venda dos doces patrimonializados e de demais itens alimentares em seus eventos gastronômicos. Não existe ainda uma efetiva emancipação por parte dos produtores dos doces, visto que a sazonalidade da produção representa um fator limitante para a aferição de renda, ademais, o distrito ainda não dispõe de um diversificado hall de possibilidades econômicas, o que dificulta a manutenção dos jovens no campo.

Destaca-se que todas as ações existentes devem ser constantemente fomentadas, bem como uma busca contínua por novos empreendimentos a fim de fortalecer os vínculos já existentes e promover contínuas formas de aferição de renda e de realização pessoal para que os jovens se sintam motivados a permanecer na localidade e impulsionar o desenvolvimento local.

NOTAS

1. O *habitus*, na visão de Bourdieu, corresponde à estrutura mental que é inculcada na mente dos indivíduos e que são socializadas, sendo, ao mesmo tempo, uma socialização individual e coletiva. Corresponde a uma lei não escrita da percepção e da prática que está no fundamento do consenso acerca do sentido do mundo social, sendo a base no senso comum.

2. A carga simbólica presente nos objetos, alimentos e demais coisas faz com que estes transcendam o valor utilitário e incorporem outras funções e usos que remetem ao local e a tudo o que envolve a produção, armazenamento e consumo. Nesse sentido, Baudrillard (2000) afirma que o consumo simbólico desenha a relação que se estabelece com e por meio do alimento.
3. Romeu e Julieta é uma tradicional sobremesa brasileira composta por queijo e goiabada, que combina o doce da goiabada e o salgado do queijo, cujo nome reporta aos protagonistas do romance de William Shakespeare. Conforme Nunes e Zegarra (2014), sua provável origem se deu em Minas Gerais durante o período colonial, quando os portugueses começaram a produzir queijo em suas colônias.
4. Patrimônio histórico são os bens de natureza material e imaterial que expressam ou revelam a memória e a identidade das populações e comunidades. Podem ser definidos enquanto bens culturais de valor simbólico, passíveis de tornarem-se atrações turísticas: arquivos, edificações, conjuntos urbanísticos, sítios arqueológicos, ruínas; manifestações como música, gastronomia, festas e celebrações (PELEGRINI, 2006).
5. O Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional é uma autarquia federal do Governo do Brasil, criada em 1937, vinculada ao Ministério do Turismo, responsável pela preservação e divulgação do patrimônio material e imaterial do país (GIMENES, 2006).
6. Ouro Preto é internacionalmente reconhecida turisticamente como patrimônio cultural da humanidade pela UNESCO desde 1980 (DELABRIA; CARVALHO, 2018).

REFERÊNCIAS

- ABDALA, Mônica Chaves. *Receita de mineiridade: a cozinha e a construção da imagem do mineiro*. Uberlândia: Edufu, 2007.
- ABDALA, Mônica Chaves. Sabores da tradição. *Revista do Arquivo Público Mineiro*, v. 1, p. 118-129, 2006.
- ABDALA, Mônica Chaves. Tradições bem temperadas. In: PIRES, Maria do Carmo; MAGALHÃES, Sônia Maria de (org.). *A cozinha brasileira e o patrimônio cultural: história, hospitalidade e turismo*. Curitiba: Prismas, 2018.
- ABREU, Regina; CHAGAS, Mário (org.). *Memória e patrimônio: ensaios contemporâneos*. 2. ed. Rio de Janeiro: Lamparina, 2009.
- AGUIAR, Leticia Cabral. *De 'comida de gente pobre' à gastronomia: a trajetória da 'comida de quintal' através do festival Igarapé bem temperado*. Belo Horizonte, 2018. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais) – Pontifícia Universidade Católica de Minas Gerais.
- ANDRADE, Helga Cristina Carvalho de et al. Atribuição de sentidos e agregação de valor: insumos para o turismo rural em regiões cafeeicultoras. *Revista Brasileira de Ecoturismo*, v. 8, n. 2, 2015.
- ARAÚJO, José Geraldo Fernandes de. Potencialidades do turismo no espaço rural: desenvolvimento, conceitos e tipologia. In: SANTOS, E. O.; SOUZA, M. (org.). *Teoria e prática do turismo rural no espaço rural*. Barueri: Manole, 2010, p. 24-32.
- BARBOSA, Filipe Augusto Couto; COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. Do encontro de patrimônios alimentares em Goiás: formação cultural da cozinha vilaboense e seu consumo turístico contemporâneo. In: PIRES, Maria do Carmo; Magalhães, Sônia Maria de (org.). *A cozinha brasileira e o patrimônio cultural: história, hospitalidade e turismo*. Curitiba: Prismas, 2018.

BARCALA, Paulo. *Doces memórias de São Bartolomeu*. Ouro Preto: Funarte, 2014.

BELUZZO, Rosa. A valorização da cozinha regional. *Revista Rua*, v. 1, n. 23, p. 141-153, 2017.

BOHRER, Alex Fernandes. O patrimônio imaterial dos arredores de Ouro Preto (MG): o distrito de São Bartolomeu e contextualização histórica da produção artesanal de doces. In: PIRES, Maria do Carmo; Magalhães, Sônia Maria de (org.). *A cozinha brasileira e o patrimônio cultural: história, hospitalidade e turismo*. Curitiba: Prismas, 2018.

BORNHEIM, Gerd Alberto. O conceito de tradição. In: BORNHEIM, Gerd Alberto *et al.* *Tradição/Contradição*. 2. ed. Rio de Janeiro: J. Zahar; Funarte, 1997.

BOURDIEU, Pierre. Gostos de classe e estilos de vida. In: ORTIZ, Renato. *Sociologias*. São Paulo: Ática, 1983.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. *Sacerdotes de viola: rituais religiosos do catolicismo popular em São Paulo e Minas Gerais*. Petrópolis: Vozes, 1981.

CANCLINI, Nestor Garcia. *A globalização imaginada*. Tradução Sérgio Molina. São Paulo: Iluminuras, 2003.

CARIOCA, Tamirys Jackslaine. *Tipologia do arranjo produtivo local, em São Bartolomeu, distrito de Ouro Preto-MG*. 2019. Ouro Preto/MG, 2019. Monografia (Graduação) – Universidade Federal de Ouro Preto.

CARNEIRO, Henrique. *Comida e sociedade: uma história da alimentação*. 7. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

CASCUDO, Luís da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. São Paulo: Global, 2016.

CASTRO, Iara Cristina; OLSEN, Rosaly Marcella Hage Chahine. ‘Salamaleque uai’: a culinária árabe no gosto mineiro. *Revista de Gastronomia*, v. 1, n. 1, 2019.

DELABRIDA, Narayhane Oliveira Gonzaga; CARVALHO, Alissandra Nazareth de. A fabricação de doces artesanais enquanto atrativo para o turismo criativo: o caso de São Bartolomeu, Ouro Preto, Minas Gerais. *RITUR: Revista Iberoamericana de Turismo*, v. 8, n. 2, p. 250-269, 2018.

DELABRIDA, Narayhane Oliveira Gonzaga; CARVALHO, Alissandra Nazareth de. Turismo e gastronomia: uma análise do potencial gastronômico de São Bartolomeu, distrito de Ouro Preto/MG. *Revista Acadêmica Observatório de Inovação do Turismo*, v. 12, n. 2, p. 71-92, 2018.

DIEZ-GARCIA, Rosa Wanda. Representações sociais da comida no meio urbano: algumas considerações para o estudo dos aspectos simbólicos da alimentação. *Cadernos de Debate*, n. 2. p. 12-40, 1994.

DUTRA, Rogéria Campos de Almeida. Maneiras de fazer, modos de proceder: a tradição reinventada do pão de canela na Serra da Mantiqueira, Minas Gerais. *Horizontes Antropológicos*, v. 18, n. 38, p. 237-253, 2012.

ELIAS, Norbert. Sobre os seres humanos e suas emoções: um ensaio sob a perspectiva da sociologia dos processos. In: GEBARA, Ademir; WOUTERS, Cas (org.). *O controle das emoções*. João Pessoa: Editora da UFPB, 2009, p. 19-46.

FERREIRA, Marina Rossi; VALDUGA, Vander; BAHL, Miguel. Baixa gastronomia: caracterização e aproximações teórico-conceituais. *Revista Turismo em Análise*, v. 27, n. 1, p: 207-228, 2016.

FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo. *A história da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 2011.

FORTES, Hayla Almeida; CARVALHO, Alissandra Nazareth de. Culinária Ouro-Pretana enquanto bem cultural: discussão acerca da valorização e planejamento para a atividade turística. *Revista Hospitalidade*, v. 16, n. 1, p. 67-92, 2019.

FRANCO, Juliana Bianca Maia; ARAÚJO, Lígia Anderson da Silva Costa; FORMIGA, Nilton Soares. *Comer, beber e saudade culinária: a distância emocional na 'alimentação' a partir da percepção de estudantes que migram para a capital*. 2019. Disponível em: <https://www.psicologia.pt/artigos/textos/A1292.pdf>. Acesso em: 2 maio 2019.

FRIEIRO, Eduardo. *Feijão, angu e couve: ensaio sobre a comida dos mineiros*. Belo Horizonte: Itatiaia, 1982.

FUCKS, Patrícia Marasca; SOUZA, Marcelino de. Turismo no espaço rural e preservação do patrimônio da paisagem e da cultura. In: SANTOS, Eurico de Oliveira; SOUZA, Marcelino (org.). *Teoria e prática do turismo no espaço rural*. Barueri: Manole, 2010.

GÂNDARA, José Manoel Gonçalves. Reflexões sobre o turismo gastronômico na perspectiva da sociedade dos sonhos. In: GIMENES, Maria Henriqueta Sperandio Garcia; MASCARENHAS, Rúbia Gisele Tramontin. *Segmentação do mercado turístico: estudos, produtos e perspectivas*. Barueri: Manole, 2009, p. 179-191.

GIDDENS, Anthony. A vida em uma sociedade pós-tradicional. In: BECK, U.; GIDDENS, A.; LASH, S. *Modernização reflexiva: política, tradição e estética na ordem social moderna*. São Paulo: Editora UNESP, 1997.

GIDDENS, Anthony. *O mundo na era da globalização*. Lisboa: Presença, 2013.

GIMENES-MINASSE, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. Para turista ver (e provar): dos usos do patrimônio gastronômico no contexto do turismo. *Tessituras: Revista de Antropologia e Arqueologia*, v. 3, n. 2, p. 175-194, 2015.

GIMENES-MINASSE, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. *Cozinhando a tradição: festa, cultura, história e turismo no litoral paranaense*. Curitiba: Editora da UFPR, 2013.

GIMENES, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. O uso turístico das comidas tradicionais: algumas reflexões a partir do Barreado, prato típico do litoral paranaense (Brasil). *Turismo e Sociedade*, v. 2, n. 1, 2009.

GIMENES, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. Patrimônio gastronômico, patrimônio turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil. In: *Seminário de pesquisa em turismo no Mercosul*, v. 4, p. 1-15, 2006.

GRAZIANO DA SILVA, José Francisco. *O novo rural brasileiro*. 2. ed. Campinas: Editora da Unicamp, 1999.

GUIMARÃES, Sílvia Regina de Jesus. *Traduções de gosto na cozinha afetiva experiências sensíveis dos modos de comer: do cinema ao místico e às ruas*. São Paulo. 2013. Tese (Doutorado em Comunicação e Semiótica) – Pontifícia Universidade Católica de São Paulo.

HERNÁNDEZ, Jesús Contreras. Patrimônio e globalização: o caso das culturas alimentares. In: CANESQUI, Ana Maria; DIEZ GARCIA, Rosa Wanda (org.). *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005, p. 129-145.

LOPES, Davi Francisco. *O registro cultural dos doces artesanais no distrito de São Bartolomeu, Ouro Preto/MG: a tradição e a transmissão do modo de saber-fazer*. Ouro Preto/MG, 2019. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Museologia) – Universidade Federal de Ouro Preto.

MACIEL, Maria Eunice. Identidade cultural e alimentação. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (org.). *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005.

MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. *Estudos Históricos*, v. 33, p. 25-39, 2004.

MALDONADO, Carlos. O turismo rural comunitário na América Latina: gênese, características e políticas. In: BARTHOLO, Roberto; SANSOLO, Davis Gruber; BURSZTYN, Ivan. (org.). *Turismo de base comunitária: diversidade de olhares e experiências brasileiras*. Rio de Janeiro: Letra e Imagem, 2009, p. 25-44.

MANÇANARES, Bárbara Pereira. *As faces e as festas: patrimônio cultural e a Festa do Divino de São Bartolomeu*. Rio de Janeiro, 2015. Dissertação (Mestrado em Museologia e Patrimônio) – Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro.

MARIOT, Edegar José. *Produtos agroalimentares típicos (coloniais): situação e perspectivas de valorização no município de Urussanga, Santa Catarina, Brasil*. Vila Real (Portugal), 2002. Dissertação (Mestrado Internacional em Gestão do Desenvolvimento Rural) – Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro.

MAUSS, Marcel. *Institucion y culto: representaciones coletivas y diversidad de civilizaciones*. Barcelona: Barral, 1971.

MINTZ, Sidney Wilfred. Comida e antropologia: uma breve revisão. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, v. 16, n. 47, 2001.

NAZARETH, Carolina Cadima Fernandes; BARBOSA, Filipe Augusto Couto. Comida caipira para comensais urbanos: visitantes e consumo alimentar aos finais de semana e na folia de reis em Cruzeiro dos Peixotos – Uberlândia, Minas Gerais. In: COLLAÇO, Janine Helfst Leicht *et al.* (org.). *Cidades e consumo alimentar: tradição e modernidade do comer contemporâneo*. Goiânia: Editora da Imprensa Universitária Digital, 2017, p. 80-120.

NUNES, Priscila Barbosa Bezerra; ZEGARRA, Makarena Del Carmen Chaves Portugal. Sobremesas: de Portugal a Pernambuco. *Revista Contextos da Alimentação*, v. 3, n. 1, 2014.

PAULO, Maria de Assunção Lima de. Entre a vergonha e o orgulho: o dilema dos jovens rurais em relação a profissão de agricultor. In: *Reunião Equatorial de Antropologia*, Fortaleza, 2013.

PECCINI, Rosana. A Gastronomia e o turismo. *Rosa dos Ventos-Turismo e Hospitalidade*, v. 5, n. 2, 2013.

PELEGRINI, Sandra C. A. Cultura e natureza: os desafios das práticas preservacionistas na esfera do patrimônio cultural e ambiental. *Revista Brasileira de História*, v. 26, n. 51, p. 115-140, 2006.

PEREIRA, Carlos Alberto *et al.* *Memória culinária de Ouro Preto*. Ouro Preto: Editora UFOP, 2015.

- PIUZANA, Danielle *et al.* Espaços de minerar e caminhos de abastecer: as paisagens, os lugares e o território do Quadrilátero Ferrífero. *TARAIRIÚ-Revista Eletrônica do Laboratório de Arqueologia e Paleontologia da UEPB*, ano 2, v. 1, p. 127-141, 2011.
- POULAIN, Jean Pierre. *Sociologias da alimentação*. Florianópolis: Editora da UFSC, 2004.
- RENK, Arlene; SAVOLDI, Adiles. Reconversão cabocla e invenção das tradições. *Grifos*, v. 17, n. 25, p. 9-32, 2008.
- RODRIGUES, Renata Gonçalves. *Enoturismo, turismo enogastronômico e Slow food: experiências na Serra Gaúcha-RS / Brasil*. Porto Alegre, 2016. Tese (Doutorado em Agronegócios) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul.
- SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. *A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa*. Campinas: ANPUH Nacional, 2004.
- SEVERINO, Natália Soares. A memória de um paladar: queijo mineiro e sua patrimonialização. *In: VI Simpósio Nacional de História Cultural*, 2011.
- SILVA, Beatriz Flexa Ribeiro Proença Gomes da; BRUSADIN, Leandro Benedini. A hospitalidade mineira contemporânea sob a percepção dos turistas em Ouro Preto, MG: generosidade x profissionalismo mercantil? *TURYDES*, v. 9, n. 20, 2016.
- SILVA, Inácio Andrade. *Patrimonialização, tradição e transmissão: o caso do saber-fazer doces artesanais no distrito de São Bartolomeu (Ouro Preto / Minas Gerais)*. Viçosa, MG, 2016. Dissertação (Mestrado em Extensão Rural) – Universidade Federal de Viçosa.
- SOEIRO, Ana. As derrogações necessárias à sobrevivência dos produtos tradicionais. *Segurança e Qualidade Alimentar*, v. 5, p. 12-14, 2008.
- STROPASOLAS, Valmir Luiz. *A dimensão da diversidade social na abordagem das crianças e jovens rurais*. GT - Sociologia da Infância e da Juventude. 2013.
- TRICHES, Rozane Márcia; SCHNEIDER, Sergio. O papel da qualidade dos alimentos na construção de mercados locais: o caso da alimentação escolar. *In: CONGRESSO DA SOBER*, 50., *Anais...*, 2012.
- VIEIRO, Verônica Crestani; DA SILVEIRA, Ada Cristina Machado. Apropriação de tecnologias de informação e comunicação no meio rural brasileiro. *Cadernos de Ciência & Tecnologia*, v. 28, n. 1, p. 257-277, 2011.
- WANDERLEY, Maria de Nazareth Baudel. Agricultura familiar e campesinato: rupturas e continuidade. *Estudos Sociedade e Agricultura*, n. 21, p. 42-61, 2003.
- ZANETI, Tainá; SCHNEIDER, Sérgio. O boom gastronômico como ferramenta para o desenvolvimento rural: uma análise do caso da Sociedad Peruana de Gastronomía – APEGA – Perú. *In: COLLAÇO, Janine Helfst Leicht et al.(org.). Cidades e consumo alimentar: tradição e modernidade do comer contemporâneo*. Goiânia: Editora da Imprensa Universitária Digital, 2017, p. 53-79.
- ZUIN, Luís Fernando Soares; ZUIN, Poliana Bruno. Produção de alimentos tradicionais contribuindo para o desenvolvimento local / regional e dos pequenos produtores rurais. *Revista Brasileira de Gestão e Desenvolvimento Regional*, v. 4, n. 1, p. 109-127, 2008.

Virgínia Arlinda da Silva Cardoso é Doutoranda, Mestra e Graduada em Economia Doméstica pela Universidade Federal de Viçosa (UFV). Tecnóloga em Gestão Pública pelo Centro Universitário Internacional UNINTER, Paraná, e servidora técnico administrativa na Universidade Federal de Ouro Preto (UFOP).

Rita de Cássia Pereira Farias é Professora da Universidade Federal de Viçosa (UFV). Doutora em Antropologia Social pela Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP). Mestra e Graduada em Economia Doméstica pela UFV. Editora Chefe da revista *Oikos: Família e Sociedade em Debate*.

Como citar:

CARDOSO, Virginia Arlinda da Silva; FARIAS, Rita de Cássia Pereira. Patrimonialização das tradições gastronômicas de São Bartolomeu, Minas Gerais, como fomento ao turismo e à identidade cultural. *Patrimônio e Memória*, Assis, SP, v. 16, n. 2, p. 313-342, jul./dez. 2020. Disponível em: pem.assis.unesp.br.